

INTERLAKEN CLASSICS 2018 VIP-PACKAGES

Jetzt gewinnen! ▶

BZ BERNER ZEITUNG LANGENTHALER TAGBLATT THUNER TAGBLATT BERNER OBERLÄNDER

BZ BERNER ZEITUNG

Die jungen Bier-Botschafterinnen

Milena Sutter und Katja von Ballmoos haben eine Ausbildung zur Biersommelière absolviert. Die beiden 22-Jährigen plädieren dafür, Neuem gegenüber offen zu sein und auch mal Gerstensaft zum Essen zu probieren.



Tobias Granwehr 17.02.2018

Das Seminar

Zum 16. Mal führte der Verband Gastro Suisse in enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Brauereiverband das Seminar «Der Schweizer Biersommelier» durch. Seit 2011 sind gemäss dem Brauereiverband insgesamt 337 Personen ausgebildet worden. Davon seien 85 Frauen.

Geschichte und Herstellung des Biers werden ebenso thematisiert wie Bier trinken zum Essen, Marketing, Suchtprävention und Lebensmittelgesetze. In der Abschlussarbeit zum Seminar müssen die Kandidaten zu vorgegebenen Strukturen eines Gastronomiebetriebes eine Bierkarte ausarbeiten und diese an der mündlichen Prüfung präsentieren. Zudem wird geprüft, ob sich die Kandidaten genügend Wissen rund um das Bier angeeignet haben. Auch sensorische Fähigkeiten, das Beschreiben verschiedener Biere und lebensmittelrechtliche Grundlagen werden an der Prüfung kontrolliert. *tg*

Zwei junge Emmentalerinnen sitzen im Restaurant Schützenhaus in Burgdorf und diskutieren über Bier. Das Gespräch dreht sich nicht etwa um den nächsten Ausgang und darüber, wo sie dann dem Genuss des Gerstensafts frönen könnten: «Ich trinke gar nicht so viel Bier», sagt die 22-jährige Katja von Ballmoos.

Vielmehr geht es darum, dass sie und die gleichaltrige Milena Sutter über das beliebte Getränk Bescheid wissen. Denn seit Januar dürfen sie sich Biersommelière nennen. Sie haben ein Spezialistenseminar von Gastro Suisse und dem Schweizer Brauereiverband besucht und schliesslich auch die Abschlussprüfung bestanden (siehe Kasten).

Die beiden Frauen haben nicht bloss aus privatem Interesse am Bierkurs teilgenommen. Sie haben ihre Ausbildungen in der Gastronomie absolviert und arbeiten heute beide als Servicefachangestellte. Sutter im Hotel Hirschen in Langnau, wo sie bereits die Servicelehre machte. Von Ballmoos ist im Hotel Al Ponte in Wangen an der Aare tätig. Sie absolvierte im Hirschen eine Kochlehre. «Dort lernten wir uns kennen», sagt von Ballmoos.

Die Vielfalt fasziniert

Artikel zum Thema

100 Leute warten auf Bier-Aktien



Zollbrück Innerhalb von fünf Wochen hat die Mein-Emmental-AG-Brauerei 750 neue Aktien emittiert. Nicht genug, alle -

Eigentlich sei die Idee, das Seminar zu besuchen, mehr ein Jux gewesen. Schliesslich hätten sie sich aber doch angemeldet, sagt die Lyssacherin von Ballmoos. «Meine Motivation war, das Basiswissen, das ich durch meinen Job schon erlangt hatte, auszubauen.» Das könne ihr später helfen, sollte sie einmal irgendwo arbeiten, wo es ein grosses Biersortiment gebe. «Was mich am Bier fasziniert, ist die Vielfalt», ergänzt Milena Sutter. Sie habe zwar das Nötigste gewusst, aber dass es so viele verschiedene Arten gebe, habe sie überrascht.

Das neu erworbene Wissen «gibt mir Sicherheit an der Front», sagt von Ballmoos. Wenn sie einem Gast etwas über ein Getränk vermitteln wolle, sei es natürlich gut, möglichst viel darüber zu wissen. Zwar sagen beide, dass sie das Erlernte bei ihren jetzigen Arbeitgebern nur bedingt nutzen könnten. Doch die beiden sind überzeugt: Jede Weiterbildung sei für die berufliche Zukunft hilfreich.

Tradition spielt eine Rolle

Was sie im achttägigen Seminar erwarten würde, wussten die jungen Frauen nicht. Sutter und von Ballmoos merkten rasch: «Wir sind die Sache etwas naiv angegangen.» Denn der Kurs sei anstrengend und nicht zu unterschätzen, sagt Sutter, die in Langnau aufgewachsen ist und mittlerweile in Zollbrück wohnt. «Und es wird viel degustiert», sagt von Ballmoos und lacht.

Sutter und von Ballmoos haben festgestellt, dass beim Bier Tradition eine wichtige Rolle spielt und vieles eine Glaubensfrage ist. Ob man es aus der Dose, der Flasche oder dem Glas trinke, werde zum Beispiel oft diskutiert. «Es gibt klare Dosenverfechter», sagt von Ballmoos. Es sei eine gute Art der Verpackung, denn in der Dose sei es dunkel, und sie sei luftdicht. «Licht, Luft und Temperatur sind Faktoren, die bei der Lagerung von Bier eine Rolle spielen.»

Ein wichtiges Thema des Seminars war auch Bier als Begleitung zum Essen. Aus Sicht der Branche ist klar: Es muss nicht immer Wein sein zu einer guten Mahlzeit. Diese Erkenntnis haben auch die beiden Frauen mitgenommen: «Zum Teil hat Bier sogar mehr Potenzial zum Essen als Wein, weil es mehr Komponenten hat.»

Es gebe so viele verschiedene Möglichkeiten, Bier mit Essen zu kombinieren. «Man muss sich nur getrauen», sagt von Ballmoos. Grundsätzlich gebe es zwei Möglichkeiten: Entweder unterstütze das Getränk das Essen, oder es sei gegensätzlich. «Man trinkt zu saurem Essen ein saures Bier oder zu süssem ein SüsSES. Das Gegensätzliche wäre dann ein süsSES Bier zu Saurem oder umgekehrt.»

Es ist Geschmackssache

Auf die Frage, was ein gutes Bier ausmacht, antwortet Sutter diplomatisch: «Das ist letztlich Geschmackssache. Mir hat Bier geschmeckt, bei dem andere Kursteilnehmer fanden, es habe einen Brauehler.» Sie möge zum Beispiel Trappistenbiere. Diese werden in Trappistenklöstern gebraut, in Belgien, Frankreich oder Italien. «Sie sind etwas cremig, sogar leicht ölig», sagt Sutter. «Das hat mir sehr geschmeckt.»

Von Ballmoos sagt, es sei situativ: «Beim Grillieren trinke ich anderes Bier als zu einem Fünfgangmenü.» Sie mag vor allem dunkle Biere. Indian Pale Ales, die sich immer grösserer Beliebtheit erfreuten, seien dagegen nicht so ihr Ding. Für ein gutes Lagerbier sei sie ebenfalls offen.

Sutter ist überzeugt, dass es für jeden Geschmack das richtige Bier gibt. «Unsere Aufgabe im Service ist es, herauszufinden, was die Leute mögen.» Oft sage jemand, Bier schmecke ihm nicht. «Dann muss ich wissen, weshalb. Ist es zum Beispiel der bittere Geschmack, den die Person nicht mag? Erst wenn ich weiss, was ihr oder ihm schmeckt, kann ich auch eine Empfehlung abgeben.»

Kreative Brauereien

Interessierten zu bedienen. Die Verantwortlichen wollen darum weitere Anteilscheine in Umlauf bringen. [Mehr...](#)
Von Benjamin Lauener 21.10.2017

Von Egger Bier gibts nun auch Wasser

Worb Nach vierzehn verschiedenen Biersorten bringt die Brauerei Egger ein neues Getränk auf den Markt: ein kohlenensäurehaltiges Wasser aus der eigenen Quelle. [Mehr...](#)
Von Annic Berset 19.12.2017

Die jungen Emmentalerinnen haben die Prüfung des Seminars bestanden und ein Zertifikat erhalten. Sie seien nun Bierbotschafterinnen, sagen die beiden mit einem Schmunzeln. Sie werde jetzt aber nicht ständig nach Tipps gefragt, sagt Milena Sutter. «Wir Schweizer probieren ohnehin nicht so gern Neues aus.» Dabei plädiere sie gerade dafür. Die Schweiz habe eine grosse Biervielfalt und viele kreative Brauereien. «Wir müssen uns im internationalen Vergleich nicht verstecken», ergänzt von Ballmoos.

Dennoch sei die Schweiz bezüglich Bierkultur noch im Hintertreffen. Deutschland oder Belgien seien da anders. «Dort wird auch mehr Bier zum Essen getrunken.» Das Weintrinken zum Essen sei in der Schweiz viel stärker verankert als in anderen Ländern, fügt Sutter hinzu. «Hier wird man meist gefragt, ob man Wein zum Essen möchte. Ob jemand zum Essen Bier trinken will, fragt im Restaurant kaum jemand.» Es sei auch das Ziel des Schweizer Brauereiverbandes, das zu ändern, sagt sie.

Frauen mit Bierflaschen

Und wie steht es um das Klischee, dass viele Frauen Bier nicht mögen? «Das ist wohl eher eine Generationenfrage», sagt von Ballmoos. Vielleicht habe es auch mit dem Vorurteil zu tun, dass Bier ein Männergetränk sei. Sutter sagt, sie sei von einem älteren Herrn tatsächlich schon darauf angesprochen worden, dass es gar nicht gehe, wenn Frauen Bier aus der Flasche trinken. «Für mich ist das aber überhaupt kein Thema. Unsere Generation denkt da anders.» (Berner Zeitung)

Erstellt: 17.02.2018, 11:41 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein